



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-15

Rodzaj diety	Dieta ogólna	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta wrzodowa/wątrobowa
rodzaj posiłku	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00
skład posiłku	płatki jęczmienne gotowane na mleku	patki jęczmienne gotowane na mleku	zupa bezmleczna	płatki jęczmienne gotowane na mleku
	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez dodatku cukru	herbata czarna- napar bez/ z cukrem
rodzaj posiłku	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa z grochu łupanego	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana
	gotowany biały makaron z serem	gotowany biały makaron z serem	gotowany brązowy makaron z serem	gotowany biały makaron z serem
	twarogowym	twarogowym	twarogowym	twarogowym
	kompot owocowy	kompot owocowy	kompot owocowy bez dodatku cukru	kompot owocowy bez/ z cukrem
rodzaj posiłku	kolacja 17:00- 18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00
skład posiłku	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	mozaika drobiowa
	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez dodatku cukru	herbata czarna- napar bez/ z cukrem
rodzaj posiłku	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	Podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	serek homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	mus owocowy	serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			mozaika drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2719 kcal	2466 kcal	2602 kcal	2187/ 2347 kcal
białko ogółem	108,05 g	92,41 g	93,86 g	86,76/ 86,58 g
węglowodany ogółem, w tym	363,14 g	327,56 g	334,12 g	287,15/ 328,33 g
cukry	99,52 g	100,7 g	43,42 g	58,63/ 100,64 g
tłuszcz, w tym	99,78 g	92,34 g	102,10 g	81,82/ 86,58 g
nasycone kw. tł.	48,53 g	48,59 g	52,67 g	41,04/ 41,02 g
błonnik pokarmowy	29,38 g	19,55 g	45,49 g	20,20/ 19,55 g
sól	10,57 g	8,99 g	6,70 g	8,18 g
alergeny: gluten, jaja i produkty pochodne, ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne, seler i produkty pochodne, soja i produkty pochodne, gorczyca i pochodne, sezam				

Jadłospis zapewnia wyżywienie odpowiednie do stanu zdrowia, na podstawie zaleceń opublikowanych przez ministra właściwego do spraw zdrowia, zgodnie z § 8 ust. 1 pkt 1. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 września 2023 (Dz.U. z 2023 poz. 2021)

Szef Kuchni
Renata Kutrzeпа

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak